



Handrick´s Weihnachtsmenü 2018

**Bitte denken Sie
rechtzeitig
an Ihre Vorbestellung !!!**

Fischhandlung
Ralf Handrick
Friedenstr. 35
67580 Hamm

Tel. 06242-912491
Fax 06242-912492
Mobil 0171-4056996

Email: info@fisch-handrick.de

www.fisch-handrick.de

*Wir möchten uns herzlich für Ihr
Vertrauen in unser Unternehmen
bedanken.*

*Das Team von Fisch-Handrick
wünscht Ihnen angenehme,
erholsame Feiertage
sowie ein glückliches
neues Jahr.*



VORSPEISE

Feldsalat mit Granatapfelkernen

Zutaten für 6 Portionen:

450 gr. Feldsalat oder 2 Päckchen
1 Granatapfel
Walnüsse oder
Pinienkerne ca. 60 g
12 Scheiben Frühstücksspeck
1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Honig
4 EL Öl (z.B. Walnussöl)
2 EL Essig (evtl. Johannisbeere/Himbeeressig)
ein wenig Zucker
Pfeffer, Salz
Kräuter der Wahl

Den Feldsalat waschen, zupfen und trocken schleudern.

Auf Salattellern dekorativ verteilen.

Den Granatapfel nun teilen und die Kerne mit einem Löffel entfernen und den Saft evtl. auffangen.

Frühstücksspeck kross anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Walnüsse (Pinienkerne) mit dem Zucker in der Pfanne karamellisieren.

Das Dressing aus Senf, Honig, Öl, Essig und Gewürze herstellen.

Man kann auch gerne etwas mehr Dressing herstellen.

Nun die Granatapfelkerne und das Dressing über den Salat geben und mischen, danach die Walnüsse (Pinienkerne) und den Speck auf dem Salat verteilen.

Dazu kann man Baguette, Wurzelbrot etc. reichen.

Viel Spaß beim Kochen und natürlich auch beim Essen.

HAUPTGERICHT

Rotbarschfilet (Rückenfilet/Loins)

auf einer Krabben-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

4 Scheiben Rotbarschfilet (oder Kabeljaufilet oder Loins)
á ca. 150-200 g
Salz und Pfeffer
Zitrone/Zitronensaft
etwas Mehl

1 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
ca. 100 g Krabben
3-4 EL Öl
1/8 Ltr. Fischfond oder Brühe (etwas stärker) oder Weißwein
1/8 Ltr. Sahne
etwas Dill frisch oder getrocknet

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und mit Zitronensaft beträufeln und ca.10 min. ziehen lassen.

Diese dann kurz vor dem braten salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben.

In einer Pfanne Öl erhitzen und den Fisch im heißen Öl auf jeder Seite 5 min. braten.

Für die Sauce Knoblauch und Zwiebeln fein hacken und in heißem Öl glasig dünsten, Krabben hinzugeben und kurz mit braten.

Mit dem Fischfond/Brühe oder Weißwein ablöschen, die Sahne und den Dill dazugeben und aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze die Krabben-Sahne-Sauce bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren und evtl. mit etwas Mehl binden.

Krabben-Sauce und Fischfilets auf Tellern anrichten und Reis, Kurkumareis, Salzkartoffeln oder Linguine, Fettuccine (in allen Farben) oder Tagliatelle dazu reichen.

Die Krabben-Sauce schmeckt auch hervorragend zu Lachsfilet.

Wer Chicorée mag kann auch ein Chicoréegemüse mit Walnüssen hinzuzubereiten.

Hmmmmm lecker

DESSERT

Simmi's schnellstes Dessert

Zutaten für 6 Portionen:

150 g Cookies mit Schokostückchen
2 Becher Rote Grütze (Kirschgrütze) evtl. auch selbstgemacht á 500 g
1 Becher Schlagsahne
evtl.. 3 EL Eierlikör
3 EL Schokostreusel

Die Kekse in einer Gefrierhülle mit dem Handballen zerkleinern.

Etwas von den zerstoßenen Kekse in Dessertgläser füllen, Grütze darauf verteilen und so abwechselnd 3-mal die Gläser befüllen und mit Grütze beenden.

Die Sahne steif schlagen, den Eierlikör nach Geschmack unterheben.

Nun die Sahne als Abschluss auf der Grütze verteilen und mit Schokostreusel verzieren, servieren und genießen.

